Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 04/25 (85)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Die, die mich persönlich kennen, wissen es: Es gibt so ein paar Stichwörter in der Bierwelt, die bei mir fast so etwas wie eine allergische Reaktion auslösen, und mit einigen meiner Bierfreunde spiele ich in den entsprechenden WhatsApp Gruppen oder den Social Media schon eine Art Bullshit-Bingo. Der Rekord liegt bei drei dieser Wörter auf ein und demselben Flaschenetikett … Wörter, die gerne und oft verwendet werden, aber, wenn man sie genauer betrachtet, entweder wenig hilfreich sind und keinen Mehrwert bieten, oder regelmäßig falsch verwendet werden.

Neugierig, welche das sind? Na, dann:

1. **lecker** – Das Wort lecker soll wohl ausdrücken, dass ein Bier schmeckt. Punkt. Kann in der Praxis alles und nichts bedeuten. Ein leichtes, vielleicht sogar alkoholfreies Bier, das im Hochsommer einfach nur zischt? Lecker! Ein No-Name-Bier aus dem Discounter? Für den Preis lecker! Ein fruchtig gehopftes India Pale Ale? Lecker! Ein edles, im Bourbon Fass ausgereiftes und zehn Jahre altes Imperial Stout? Lecker!

   Fragt man, was heißt denn für Dich lecker, dann kommt oft als Antwort „Naja, schmeckt halt.“ Und warum schmeckt’s Dir? Achselzucken. „Isso. Schmeckt mir.“

   Nicht jeder ist in der Verkostung geschult, klar, aber für eine einfache Antwort wie „lecker, weil erfrischend“, „lecker, weil süß und rund“, „lecker, weil’s so schön duftet“ oder „lecker, weil kräftig bitter“ müsste es doch eigentlich reichen, oder nicht? Und wenn nicht? Machen sich die Menschen über ihr Essen genauso wenig Gedanken? Schaufeln einfach alles rein? Lecker, weil große Portion und billig?

   Letzteres würde meine Theorie bestätigen, dass es neben den fünf Grundempfindungen süß, sauer, salzig, bitter und umami in Deutschland noch zwei weitere gibt, nämlich billig und viel.

2. **süffig** – Süffig heißt ja eigentlich, dass man von einem Bier viel trinken kann und seiner nicht überdrüssig wird. Frage ich aber gezielt nach, was denn mit süffig für Empfindungen verbunden werden, kommt in acht von zehn Fällen die Antwort, ein Bier sei süffig, wenn es schön malzig und vollmundig sei.

   „Kann denn ein hopfiges Pils auch süffig sein?“, frage ich dann gerne. „Nee.“ – „Also kannst Du davon keine drei Halbe trinken?“ – „Doch!“

   Also, süffig ist meistens nicht dasselbe wie gut trinkbar? Oft aber so gemeint? Schwierig! Für mich der Grund, so konsequent wie möglich die Begriffe „durchtrinkbar“ und „Durchtrinkbarkeit“ zu verwenden (die ich im Übrigen aus dem Niederländischen abgekupfert habe). Englische Begriffe wie Drinkability gehen zwar auch, werden aber manchmal nicht verstanden, konstruierte Begriffe wie Schüttability finde ich albern. Ähnlich albern wie Bierchen, Gerstensaft oder Hopfentee …

3. **bernsteinfarben** – Ach, herrje! Natürlich weiß ich, welcher Farbeindruck damit – meistens … – gemeint ist. Ein helles Braun. Heller als Kupfer, dunkler als Orangegelb. Irgendwo dazwischen. Aber dann geht es los:

   Zum einen treffe ich immer wieder auf Biere, die fast schon dunkelbraun oder, andersrum, noch strohblond sind, aber bernsteinfarben genannt werden. Und zum anderen gibt es Bernstein, wie jeder weiß, der an der Ostsee am Strand mal sammeln war (oder die Nachbildung des Bernsteinzimmers in Petersburg mal gesehen hat), in allen Farbschattierungen von klar oder milchig weiß bis dunkelbraun oder gar fast schwarz.

   Insofern lautet meine persönliche Überzeugung: Jedes Bier ist bernsteinfarben. Bisher habe ich noch zu

jeder Bierfarbe einen passenden Bernstein (oder ein Bild eines Bernsteins) gefunden.

4. **Verköstigung** – Selbst erfahrene und hochwertig ausgebildete Sommeliers sprechen immer wieder von Verköstigung, wenn sie Verkostung meinen.

   Zur Erhellung: Verköstigung ist, jemanden zu versorgen mit dem Ziel, ihn oder sie zu sättigen. Ich kann also bei meiner Familienfeier mehrere Dutzend Gäste verköstigen. Verkosten hingegen ist die Bewertung einer Speise oder eines Getränks mit meinen Sinnen, die sensorische Analyse, um es hochtrabend auszudrücken.

   Wenn ich also zu einer Verköstigung eingeladen werde, erwarte ich ausreichend große Mengen und Portionen, um hinterher satt vom Tisch aufzustehen. Gehe ich hingegen zu einer Verkostung, reichen Kleinstmengen, die Otto Normalbiertrinker oftmals auch verschrecken: „Watt? Fuffzich Euro für gradema ‘n Lier Bier? Hastese noch alle?“

Verköstigung mit leckerem, bernsteinfarbenem und süffigem Bier

Mit einem provokativen Augenzwinkern verabschiede ich mich aus dieser Ausgabe meines Newsletters, und: Vielleicht habt Ihr auch noch ein paar Ideen zu weiteren Stichwörtern für das Bier-Bullshit-Bingo?

Zum Wohl!

Volker

P.S. Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen kurzen Geschichten und Berichten. Wisst Ihr eigentlich, dass ich mit diesen Geschichten auch durch das deutschsprachige Europa toure? Es werden witzige, mitreißende, begeisternde Texte über Bier deklamiert, performt, vorgespielt. Texte, bei denen kein Auge trocken bleibt, Texte, die Spaß machen, Texte, die Durst machen, Texte, bei denen man trotz Zwerchfellkrämpfen vor Lachen noch etwas lernt. Über Bier, über seine Geschichte, seine Kultur. Und davor, dazu und danach gibt's Bier. Aber nicht einfach nur irgendein Bier, sondern gutes, spannendes, seltenes Bier. Bierstile aus Deutschland und der Welt. Flaschen und Dosen aus kleinen, kleineren und kleinsten Brauereien.

Hättet Ihr auch mal Interesse an so einer kurzweiligen, bierigen Veranstaltung? Sprecht mich an!

Ansonsten findet Ihr alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Blog-Beiträge am Ende dieses Newsletters.

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im Archiv nach.

Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 04/25 (85)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

This issue of my newsletter presents me and you with a problem. The text is about reflections on incorrectly or ambiguously used German terms, about interpretation and puns that are almost impossible to translate, and about four German words that are perfect for a beer bullshit bingo. I'll try to get the idea across anyway, but I know that you might find it difficult to understand and no longer funny. I'll do my best …

Those who know me personally know that there are a few keywords in the beer world that almost trigger an allergic reaction in me, and kind often, I play sort of a bullshit bingo with some of my beer friends in the relevant WhatsApp groups or on social media. The record is three of these terms on one and the same bottle label … Words that are often used but, if you look at them more closely, are either unhelpful and offer no added value, or are regularly used incorrectly.

Curious to find out which words I have in my mind? Well, then:

1. **tasty (lecker)** – The word tasty is probably meant to express that a beer tastes good. Full stop. In practice, it can mean everything and nothing. A light, perhaps even alcohol-free beer that simply fizzes in midsummer? Tasty! A no-name beer from the discounter? For that price – tasty! A fruity, hopped India Pale Ale? Tasty! A noble, ten-year-old Imperial Stout matured in a bourbon barrel? Tasty!

   If you ask someone what tasty means to him or her, the answer is often "Well, it just tastes good." And why do you like it? A shrug of the shoulders. "Dunno. I like it."

   Not everyone is trained in formal degustation, of course, but a simple answer like "tasty because it's refreshing", "tasty because it's sweet and round", "tasty because it smells so nice" or "tasty because it's strongly bitter" should suffice, shouldn't it? And if not? Do people know nothing about their food, too? Do they just shovel it in? Tasty, because it's a big portion and cheap?

   The latter would confirm my theory that in addition to the five basic taste sensations of sweet, sour, salty, bitter and umami, there are two more in Germany, namely cheap and a lot.

2. **quaffable (süffig)** – süffig actually means that you can drink a lot of a beer and not get tired of it. However, when I specifically ask what sensations are associated with süffig, eight out of ten times the answer is that a beer is süffig if it is nicely malty and full-bodied.

   "So, can a hoppy Pilsner also be süffig?" I like to ask then. "Nope." – "So you can't drink three pints of it?" – "Of course, I can!"

   So, süffig is usually not the same as easily drinkable? But often meant that way? Difficult! For me, this is the reason to use the terms "durchtrinkbar" (drinkable) and "Durchtrinkbarkeit" (drinkability) as consistently as possible (terms, which, incidentally, I borrowed from Dutch language). English terms like drinkability might work, too, but are sometimes not understood, and I think of constructed terms like Schüttability, which as a combination of German and English might roughly be translated as downpourability, as childish. Just as childish as diminutive forms of beer or the terms barley juice and hop tea …

3. **amber-coloured** – Oh, dear! Of course I know what colour impression is meant by this – mostly .... A light brown colour. Lighter than copper, darker than orange-yellow. Somewhere in between. But then it starts:

   On the one hand, I keep coming across beers that are almost dark brown or, the other way round, still straw-coloured, but are called amber. And secondly, as anyone who has spent time collecting amber on

the beaches at the Baltic Sea (or has seen the replica of the Amber Room in St Petersburg) knows, amber comes in all shades of colour, from clear or milky white to dark brown or even almost black.

In this respect, my personal conviction is: Every beer is amber-coloured. So far, I have always found a matching amber (or picture showing an amber) for every beer colour.

4. **Feeding (Verköstigung)** – Even experienced and highly trained sommeliers repeatedly speak of feeding (Verköstigung) when they mean tasting (Verkostung). In German language, both words look at least a bit similar.

   To clarify: Verköstigung is feeding someone with the aim of filling him or her up. So I can feed several dozen guests at my family celebration. Verkostung, on the other hand, is the evaluation of a food or drink with my senses – the sensory analysis, to put it pompously.

   So when I am invited to a Verköstigung, I expect sufficiently large quantities and portions to fill me up before I leave the table. If, on the other hand, I go to a Verkostung, very small quantities are enough, which, by the way, often scare-off the average beer drinker: “Wot? Fifty quid for just two pints of beer? Are you nuts?”

filling me up with a tasty, quaffable and amber-coloured beer

It’s with a provocative wink that I say goodbye to this edition of my newsletter, and: Perhaps you know a few more terms or keywords for our beer bullshit bingo?

Cheers!

Volker

P.S. I hope you enjoy my short stories and reports. Did you know, by the way, that I’m also touring German-speaking Europe with these stories? Funny, rousing, inspiring texts about beer are declaimed, performed and played. Texts that don’t leave a dry eye in the house, texts that are fun, texts that make you thirsty, texts that teach you something despite your diaphragm spasming with laughter. About beer, about its history, its culture. And there’s beer before, during and after. But not just any beer, but good, exciting, rare beer. Beer styles from Germany and around the world. Bottles and cans from small, smaller and smallest breweries.

Would you also be interested in such an entertaining, beery event? Talk to me!

Besides this, you will find all blog posts published or reconstructed since my last newsletter at the end of this newsletter.

For older issues of this newsletter, please see the archive.

List of recently added entries:

Brasserie de Trois Fontaines [restored], 16th April 2009

De Dochter van de Korenaar [restored], 27th March 2010

Taphouse Bar & Kitchen, 9th August 2023

Tennent Caledonian Breweries, 10th August 2023

Drygate Brewing Co., 10th August 2023

The Castle Arms, 11th August 2023

Beer Nuggets: Der Tauschhandel blüht (63), 19th September 2024

Beer Nuggets: Brauder Rummel Stout, 12th October 2024

Beer Nuggets: WATT – Sylter Bierbrauerei – Verkostungspaket, 14th October 2024

craftbeer corner coeln [update], 1st May 2025

Délirium Café Köln [update], 1st May 2025

Boerenerf, 4th May 2025

Biergenussreise „Gaumenfreuden“, 4th May 2025

Bierboutique Ølwechsel, 9th May 2025

SCHLOSSBORNer / Crafthouse4, 9th May 2025

BrauStil [update], 10th May 2025

Naïv [update], 10th May 2025

Breandán Kearney: Hidden Beers of Belgium, 20th May 2025

Privatbrauerei Pfesch, 23rd May 2025

Austrian Beer Challenge 2025, 25th May 2025

Brute Force Tasting im Biergasthof Hotel Riedberg, 25th May 2025

Biergasthof Hotel Riedberg [update], 26th May 2025

Beer Nuggets: Verkostungspaket Sitzenberger, 27th May 2025

Bar Indios [update], 29th May 2025

Birrificio Lambrate, 29th May 2025

stubenrauch.wein.bier [update], 21st June 2025

„Bier trifft Buch“ – der Bierliterat kommt nach Muntlix in Vorarlberg (Ankündigung), 23rd June 2025

„Bier trifft Buch“ im Alten Bahnhof Frechen, 28th June 2025

Beer Nuggets: Bier-Lieferung über den Untappd-Shop, 4th July 2025

Martin Droschke: 111 Biere aus Baden-Württemberg, die man getrunken haben muss, 4th July 2025

Deutscher Brauertag 2025, 10th July 2025

„Bier trifft Buch“ im Naked Ape in Freiburg, 17th July 2025

Brunnenbräu® Bier-Blog … der Bierliterat
Nordwall 8
31 515 Wunstorf
Bundesrepublik Deutschland
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
blog.brunnenbraeu.eu